ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№24 (74) декабрь 2006

журнал для тех, кто любит готовить

















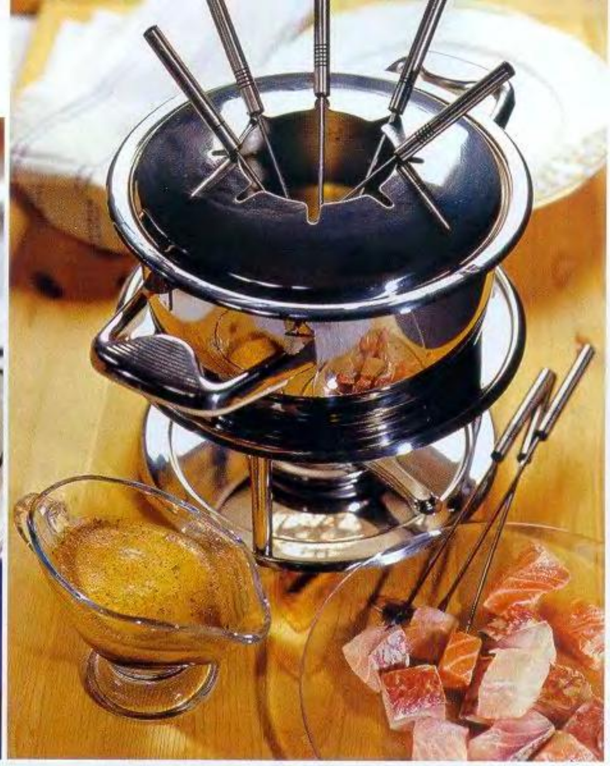
www.gastromag.ru

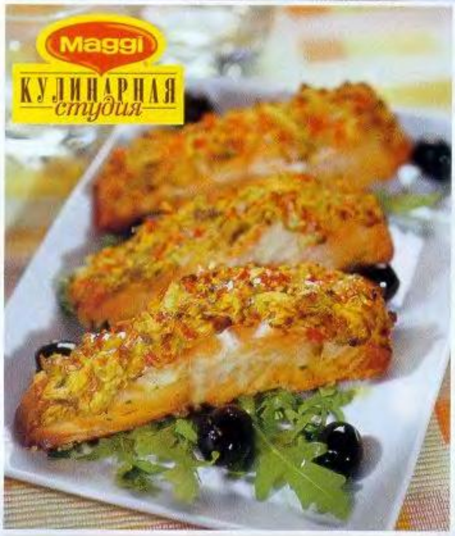
■ салат «оливье» по старинному рецепту ■ заливное из шампиньонов ■ блинчатый рулет с селедочным маслом ■ куриные грудки в пряной глазури ■ рулет из говядины с грушами и сыром ■ утка с яблоками и черносливом в сливовом соусе ■ рыбное фондю ■ лосось с овощами в тесте ■ стейк из семги под авокадо ■ печеночный тортик ■ десерт из ананаса с мороженым ■ сырная тарелка ■ десерт из фиников с сыром горгонзола ■ ананасовый торт-мороженое ■ итальянский ореховый торт

ISSN 1728-6948


ВСЕГДА ПОДСКАЖЕТ
ПОТРЯСАЮЩИЙ РЕЦЕПТ
Whirlpool
SENSING THE DIFFERENCE
BON APPETIT
Whirlpool создал новую духовку, которая понимает, что каждое блюдо и каждый рецепт отличаются друг от друга. Вы выбираете, что приготовить, а она подсказывает идеальный способ. Вы можете последовать совету или внести свои корректировки, а при желании и запрограммировать их, чтобы в следующий раз готовить так, как вам нравится. С новой встраиваемой духовкой от Whirlpool вы действительно почувствуете разницу.
Roast Beef - Medium
0:55 cooking time
Реклама.







Дорогие друзья!

Поздравляем с наступающим Новым годом! Желаем всем читателям здоровья, счастья и успехов. А мы постараемся сделать вашу жизнь по-настоящему вкусной.

Приятная информация для тех, кто посетил гастрономический фестиваль «ФУД-ШОУ» в Гостином Дворе: вы можете получить замечательные призы от Издательского дома «Вкусная жизнь». Для этого до 20 декабря 2006 г. нужно ответить на вопросы викторины, размещенные на сайте www.gastromag.ru. В качестве призов будут разыграны сертификаты на обучение в Школе кулинарного мастерства и подписка на наши издания.

Желаем удачи.

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - легкие рецепты
  - рецепты средней сложности
  - рецепты для опытных кулинаров
- блюда, приготовленные с продуктами МАГГИ®

содержание



СПОНСОР РЕЦЕПТА

Maestro de Oliva

салат «оливье» по старинному рецепту



ЧТО НУЖНО:

Для салата:

- **2** куриные грудки
- **200 г** раковых шеек или крабового мяса
- **5** картофелины
- **3** свежих огурца
- **2** соленых огурца
- **3** яйца
- **1** стакан желе из куриного бульона
- **1 ст. л.** каперсов
- **50 г** **оливок Maestro de Oliva**
- майонез по вкусу

Для ланспика:

- **1,5 кг** говяжьих костей
- **1** морковка
- **1** луковица
- **1** корень петрушки
- соль, перец по вкусу

Время подготовки: 6 часов
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 280,3 ккал
белки – 16,1 г, жиры – 16,6 г, углеводы – 16,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 **Накануне приготовить ланспик.** Кости вымыть, сложить в кастрюлю, налить воду так, чтобы она их только прикрывала. Довести до кипения. Снять пену. Добавить обжаренные на сухой сковороде овощи. Уменьшить огонь и варить 5 ч. Вынуть кости и овощи, бульон процедить. Вернуть на огонь и отварить в нем куриные грудки, 20 мин. Грудки вынуть, бульон еще раз процедить.
Перелить бульон в плоское блюдо слоем 1–1,5 см и поставить застывать.

2 Картофель вымыть и отварить в мундире до готовности. Соленые огурцы вымыть, очистить от кожицы, нарезать кубиками. Оливки нарезать кружками. Каперсы измельчить. Горячий картофель очистить и нарезать кубиками.

3 Смешать картофель с солеными огурцами, каперсами и оливками, добавить 2 ст. л. майонеза, накрыть и дать остыть.

4 Свежие огурцы, очистить от кожицы. Нарезать куриное филе и огурцы кубиками, добавить к картофелю, перемешать.

5 Яйца сварить вкрутую, обдать холодной водой и очистить. Разрезать каждое пополам. Вынуть желтки.

6 Застывшее желе нарезать кубиками и уложить в чашечки из белков. Салат выложить в салатницу. Сверху залить еще 1–2 ст. л. майонеза.
Украсить яйцами с желе и раковыми шейками.

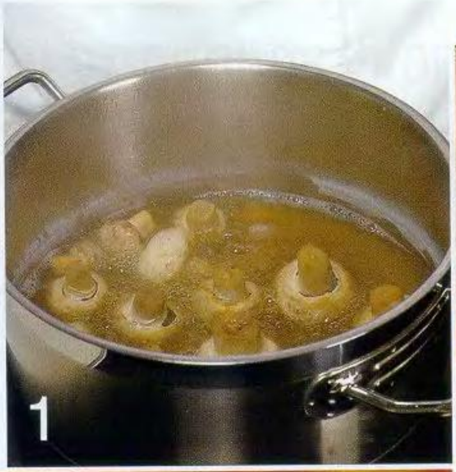
КСТАТИ



Оливки торговой марки Maestro de Oliva отличаются высоким качеством и разнообразием. В продаже всегда есть большой выбор закусочных оливок, с разными начинками. Кроме того, плоды всегда тщательно подобраны по размеру.

заливное из шампиньонов

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 10
1 порция: 37,1 ккал
белки – 5,4 г, жиры – 0,5 г, углеводы – 2,7 г









ЧТО НУЖНО:

- **500 г** шампиньонов
- **3** сладких перца разного цвета
- **1** пучок зеленого лука
- **30 г** желатина
- соль, черный перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Шампиньоны вымыть, сложить в кастрюлю, влить 1 л воды. Поставить на сильный огонь, дать закипеть. Снять пену, приправить солью и перцем. Уменьшить огонь, готовить 10 мин. Затем грибы выложить шумовкой, бульон процедить. Растворить в теплом бульоне желатин.

2 Сладкий перец вымыть, удалить сердцевину. Опустить на 2 мин. в кипящую воду. Дать остыть, затем тонко нарезать соломкой.

3 Сложить шампиньоны и сладкий перец в форму, залить бульон с желатином. Поставить форму в холодильник до полного застывания. Лук вымыть, обсушить и нарезать, посыпать им заливное при подаче к столу.



блинчатый рулет с селедочным маслом

ЧТО НУЖНО:

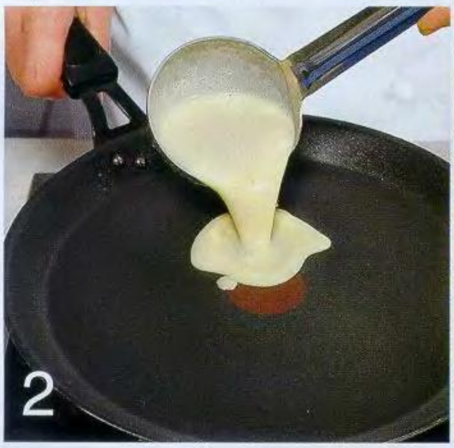
Для теста:

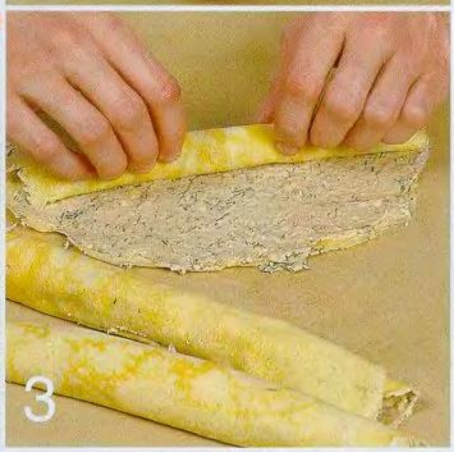
- **2** стакана муки
- **2,5** стакана молока
- **1** яйцо
- **1 ч. л.** соли
- **4 ч. л.** сахара
- **1 ст. л.** растительного масла
- масло для выпекания блинов

Для начинки:

- **1** сельдь
- **1** пучок укропа
- **200 г** сливочного масла







Время приготовления: 40 мин. + 1 час
Порций: 10
1 порция: 378,5 ккал
белки – 11,9 г, жиры – 24,7 г, углеводы – 27,1 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сельдь выпотрошить, снять кожу, удалить голову и хвост, промыть. Разделать на филе, удалив все косточки, затем измельчить.
Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Смешать селедочный фарш с укропом и размягченным сливочным маслом.

2 Муку просеять и при постоянном помешивании всыпать в молоко. Добавить яйцо, соль, сахар и растительное масло. Замесить тесто.
В сковороде разогреть немного масла. Влить 1 половник теста, сделать сковородой круговое движение, чтобы тесто растеклось по всей поверхности. Жарить 1,5 мин. Перевернуть блин на другую сторону и жарить еще 1 мин. Таким же образом выпечь все блины. Дать остыть.

3 Смазать каждый блин тонким слоем фарша.
Свернуть блины в рулет и поставить в холодильник на 1 ч.



куриные грудки в пряной глазури

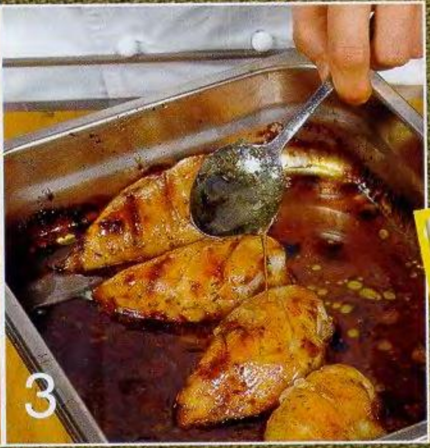
ЧТО НУЖНО:

2	куриные грудки
125 г	сахара
2 ст. л.	молотого кумина
2 ст. л.	растительного масла
1 ст. л.	молотого кориандра
1 ст. л.	молотого сухого укропа
0,5 ч. л.	острого красного перца
•	соль по вкусу

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 2
1 порция: 520,0 ккал
белки – 20,0 г, жиры – 21,1 г, углеводы – 62,5 г







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейник влить полстакана воды. Добавить сахар, 1 ст. л. молотого кумина, кориандр, укроп и перец. Поставить на огонь и варить, пока обьем жидкости не уменьшится вдвое. Снять с огня.

2 С грудок снять кожу, сделать на мясе несколько глубоких надрезов по диагонали.
Добавить в глазурь растительное масло и оставшийся кумин, размешать. Положить грудки в глазурь и оставить на 30 мин.

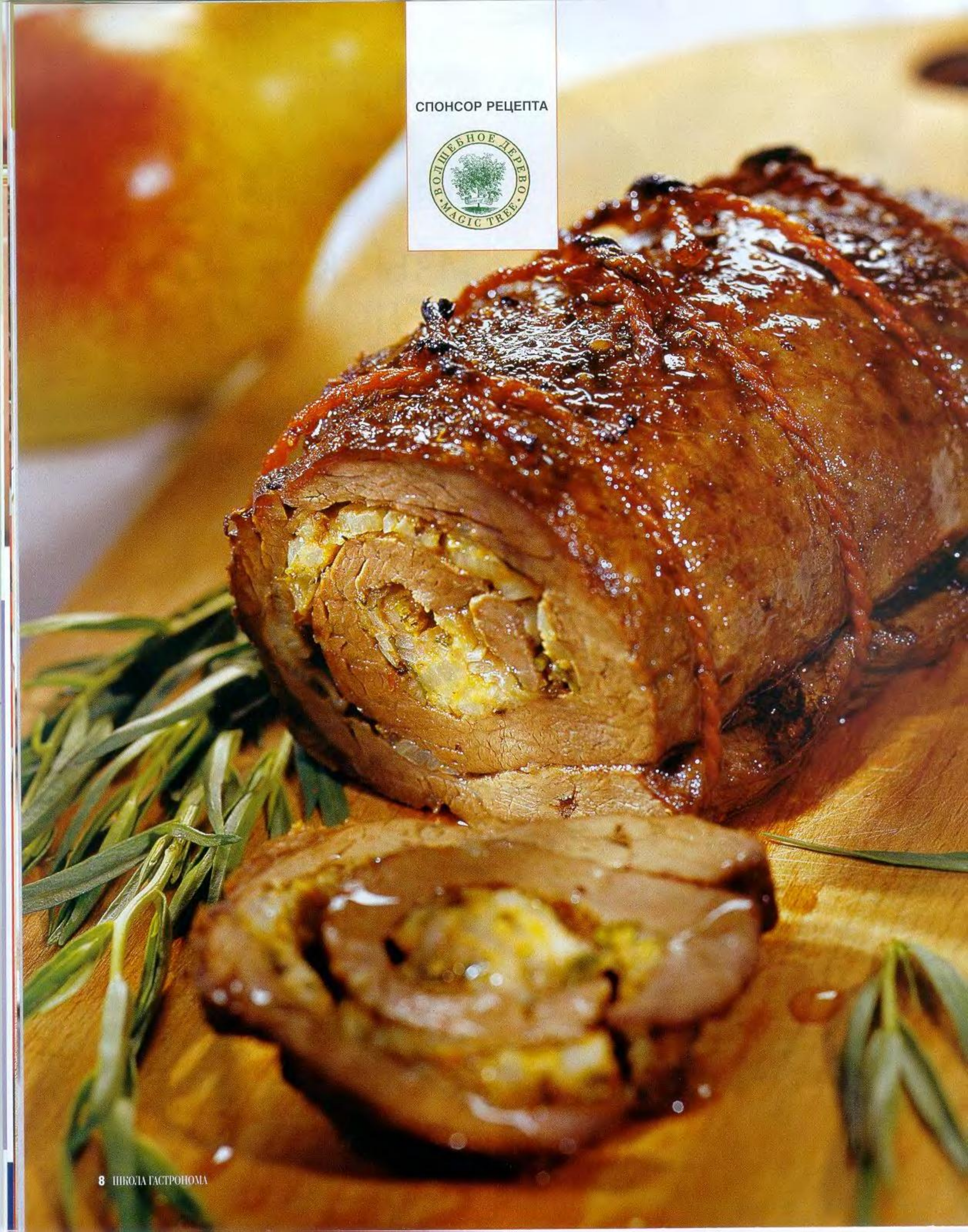
3 Разогреть духовку до 180 °С. Грудки переложить на противень, полить оставшейся глазурью, посолить. Поместить противень в духовку. Готовить 30 мин.



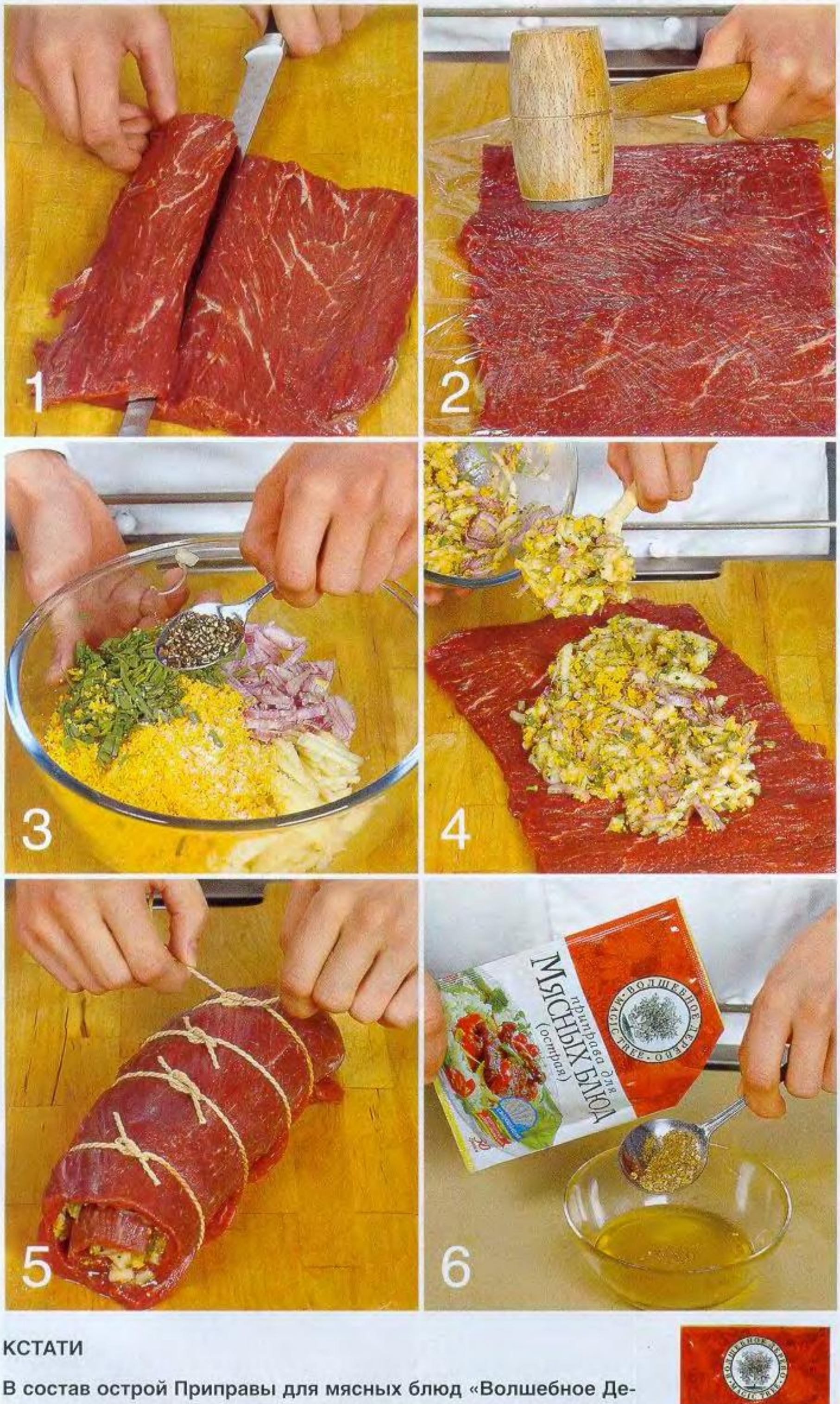
СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Перед тем как положить грудки в глазурь, их можно натереть 1 ч. л. МАГГИ® БУКЕТОМ ПРИПРАВ ДЛЯ КУРИЦЫ. Соль и перец в этом случае добавлять не нужно.


МеридиаН
ИЗЫСКАННЫЕ
МЕЛОЧИ ЖИЗНИ
Иногда так хочется немного романтики.
Изысканный ужин, бокал белого вина, свечи…
Экологически чистые, натуральные морские
деликатесы «Меридиан» сделают Ваш ужин
по-настоящему изысканным.
Просто откройте упаковку с морепродуктами
и добавьте их к любому блюду.
Меридиан
БОГАТСТВА МОРЕЙ И ОКЕАНОВ
КОКТЕЙЛЬ
из морепродуктов
200 г
Товар сертифицирован. Реклама


СПОНСОР РЕЦЕПТА
ВОЛШЕБНОЕ ДЕРЕВО
MAGIC TREE

рулет из говядины с грушами и сыром



ЧТО НУЖНО:

800 г	говяжьей вырезки
2	большие груши
150 г	твердого сыра
1	луковица
1	пучок любой зелени
1 ст. л.	**Приправы для мясных блюд «Волшебное Дерево»**
2 ст. л.	растительного масла

Время приготовления: 2 часа 05 мин.
Порций: 10
1 порция: 191 ккал
белки – 20,1 г, жиры – 10,2 г, углеводы – 4,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Мясо вымыть, обсушить бумажным полотенцем. Сделать посередине куска надрез, не доходя до края примерно 1 см. Надрезать кусок вправо и влево, также не доходя до конца 1 см. Раскрыть кусок мяса, как книгу. Надсечь утолщенные места.

2 Накрыть мясо пищевой пленкой, отбить в тонкий пласт.

3 Груши вымыть, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину, мякоть нарезать соломкой. Сыр натереть на терке. Зелень вымыть, обсушить и измельчить. Лук очистить и мелко нарезать. Перемешать груши, сыр, лук и зелень.

4 Выложить начинку ровным слоем на мясо, оставляя незаполненными 1,5 см по краям. Свернуть мясо в рулет.

5 Разогреть духовку до 200 °С. Перевязать рулет в нескольких местах бечевкой.

6 Смешать **Приправу для мясных блюд** с растительным маслом, смазать рулет со всех сторон. Завернуть рулет в фольгу, поместить в духовку и запекать 1 ч 30 мин. За 20 мин. до окончания разрезать фольгу, чтобы рулет подрумянился.

КСТАТИ

В состав острой Приправы для мясных блюд «Волшебное Дерево» входят сухая горчица, зира, кориандр, мускатный орех, мята, укроп, морская соль и несколько видов перца. Она подходит не только для мясных блюд, но и для приготовления соусов и маринадов к мясу.

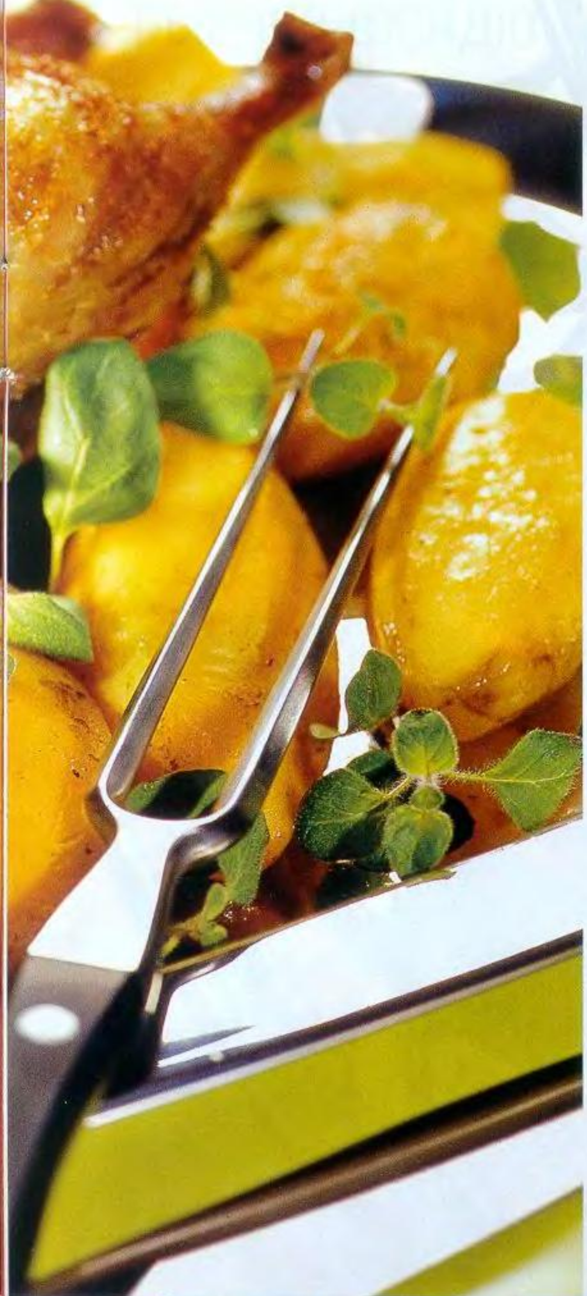



СПОНСОР РЕЦЕПТА


1


2


3



утка с яблоками и черносливом в сливовом соусе

ЧТО НУЖНО:

1 утка весом 2 кг
250 г чернослива без косточек
3–4 яблока
25 г сахара
1 веточка тимьяна
1 ст. л. меда
1 кг картофеля
• соль, перец по вкусу

Для соуса:

50 г чернослива
1 ст. л. муки
50 мл портвейна

Время приготовления: 2 часа 20 мин.
Порций: 6
1 порция: 802,2 ккал
белки – 55,2 г, жиры – 48,3 г, углеводы – 33,0 г

КСТАТИ

Обратите внимание на то, что крышка утятницы WMF может использоваться и как сотейник. Специальная полировка внутренней поверхности утятницы обеспечивает при приготовлении блюда дополнительный антипригарный эффект.



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чернослив, яблоки и тимьян вымыть. Яблоки очистить от кожуры, разрезать на 4 части и **специальным ножом** от **WMF** удалить сердцевину. Мякоть нарезать небольшими кусочками.

2 Утку вымыть внутри и снаружи, обсушить. Смешать яблоки с черносливом и сахаром. Нафаршировать смесью утку, вложить внутрь веточку тимьяна. Разрез закрепить деревянными зубочистками.

3 Положить утку на спинку и сделать на грудке частые диагональные надрезы. Натереть утку солью и перцем, смазать медом.

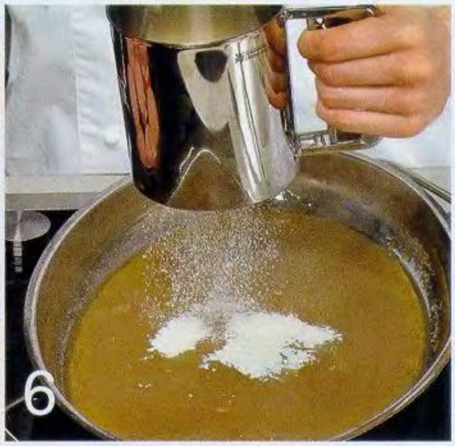
4 Картофель очистить специальным **ножом для овощей** от **WMF**, вымыть и обсушить.

5 Разогреть духовку до 190 °С. Утку поместить в **утятницу** от **WMF** грудкой вниз. По бокам выложить картофель. Накрыть крышкой. Поставить в духовку и запекать 1 ч. Вынуть из духовки, выделившийся жир слить в перевернутую крышку. Вернуть утку в духовку грудкой вверх, полив 2 ст. л. жира, и готовить без крышки еще 1 ч.

6 Чернослив для соуса вымыть и очень мелко нарезать. В сотейник влить портвейн, поставить на огонь и готовить 4 мин. Всыпать, помешивая, муку. Уменьшить огонь, добавить измельченный чернослив и готовить 7 мин., время от времени помешивая. **Готовую утку разрезать на порционные куски, полить соусом.**


4


5


6



На фото: набор для фондю от Zepter

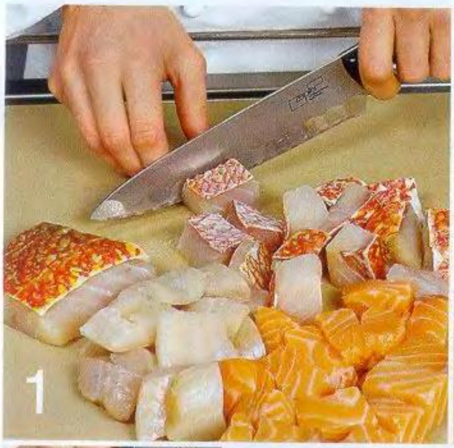
рыбное фондю

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 1369,7 ккал
белки – 36,6 г, жиры – 135,2 г, углеводы – 1,6 г

ЧТО НУЖНО:

200 г филе морского окуня
200 г филе лосося
200 г филе трески
1 лимон
2 ст. л. вустерского соуса
3 ст. л. кипяченой воды
500 мл оливкового масла
• соль по вкусу

Для соуса:
150 мл соевого соуса
3 зубчика чеснока
• щепотка кайенского перца
1 ст. л. горчицы
1 ст. л. уксуса
1 ч. л. сахара
2–3 веточки орегано













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Рыбное филе вымыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками.

2 **Приготовить маринад.** Из лимона выдавить сок, влить 3 ст. л. воды, добавить соль и вустерский соус. Перемешать.

3 В **емкость ВАКСИ** от **Zepter** сложить кусочки рыбы, влить маринад. Закрыть емкость крышкой и с помощью **насоса ВАКСИ** откачать воздух. Оставить рыбу в вакууме на 20 мин.

4 **Приготовить соус.** Смешать все ингредиенты и взбить до однородности. Перелить в соусник.

5 В **кастрюлю из набора для фондю** от **Zepter** налить оливковое масло. В горелке развести огонь. (Это можно сделать с помощью сухих спиртовых таблеток). Поставить кастрюлю на огонь.

*** За счет термоаккумулирующего дна кастрюля для фондю нагревается быстро и равномерно даже от незначительного источника тепла. Поэтому нет необходимости заранее доводить масло до кипения.**

6 Когда масло раскалится, с помощью специальных вилок для фондю накалывать кусочки рыбы и опускать их в горячее масло на 1 мин. Затем обмакивать в соус.

*** Термоаккумулирующее дно долго поддерживает нужную температуру даже без источника нагрева.**

КСТАТИ

*** С помощью системы вакуумного хранения ВАКСИ от Zepter можно хранить все виды продуктов (от необработанных ингредиентов до готовых блюд) в 3–5 раз дольше, чем обычно, причем они сохранят витамины и вкусовые качества.**

*** Система ВАКСИ включает более 17 видов контейнеров различных форм и размеров.**



лосось с овощами в тесте

ЧТО НУЖНО:

- **800 г** филе лосося
- **2** помидора
- **2** красные луковицы
- **250 г** готового слоеного теста
- **1** пучок укропа
- **2 ст. л.** растительного масла
- **1** яйцо
- **2 ч. л. МАГГИ® СУПЕР ЗОЛОТОЙ КУРИНЫЙ БУЛЬОН**

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 776,5 ккал
белки – 45,6 г, жиры – 53,1 г, углеводы – 29,0 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе лосося вымыть, разрезать на 4 куска. Натереть рыбу **МАГГИ® СУПЕР ЗОЛОТЫМ® КУРИНЫМ БУЛЬОНОМ.** Помидоры нарезать кружками, лук – кольцами. Зелень измельчить.

2 Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить куски лосося, по 2 мин. с каждой стороны.

3 Тесто раскатать, разрезать на 4 куска. Поместить на каждый по куску лосося, сверху – зелень и овощи. Разогреть духовку до 180 °С. Противень застелить пергаментом. Завернуть тесто вокруг рыбы, собирая его в складки, смазать яйцом. Переложить на противень, запекать 10 мин.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Помимо томатов и лука, с лососем можно запекать и другие овощи, например, кружочки цуккини и сладкого болгарского перца, а также нарезанные тонкими ломтиками грибы.







Как сделать новогодний стол шедевром

Новый год – самый любимый и яркий праздник. Мы ждем его с нетерпением и мечтаем встретить его в кругу семьи или в компании лучших друзей. Ведь не зря пословица гласит: «Как Новый год встретишь, так его и проведешь». Наступающий год – год Красной Свиньи, поэтому ответ на вопрос: «Что приготовить в новогоднюю ночь?» очевиден – все, кроме свинины. Придется забыть о запеченной свиной ножке, студнях, карбонатах и ветчине. Однако это замечательный повод порадовать себя вкуснейшими блюдами из птицы, рыбы и овощей. А украсить их так, чтобы создать атмосферу праздника и волшебства, помогут наши новогодние советы.

Как же сделать новогодний стол потрясающим и незабываемым?

- Основные цвета наступающего 2007 года – красный, оранжевый, розовый, перламутровый. Очень выигрышно на Вашем столе будут смотреться розовые салфетки и красные свечи.
- Традиционные новогодние фрукты можно подать к столу оригинально. Положите в красивую фруктовницу яблоки, груши, мандарины и слегка присыпьте сахарной пудрой – и перед Вами необычный зимний натюрморт.
- Зелень и овощи, используемые для украшения салатов и бутербродов, делают наши блюда не только вкуснее, но красочнее и аппетитнее. Для новогоднего торжества овощи и зелень можно нарезать в форме цветов, звезд, грибов и даже веселых фигурок!
- Живописно смотрятся на новогоднем столе «грибки» из яиц. Срежьте кончик у сваренных вкрутую и очищенных от скорлупы яиц, чтобы они стояли на блюде. Сверху положите половинки помидоров (можно консервированных), а на них сделайте точки из майонеза.
- Десерты можно украсить при помощи сладких соусов: налить белый соус на плоские десертные тарелки, сделать по кругу на одинаковом расстоянии друг от друга маленькие капельки растопленного шоколада, клубничного или малинового варенья. А теперь проведите маленькой деревянной палочкой или зубочисткой от цветных пятен в сторону белого соуса, создавая свой рисунок.
- Не забудьте украсить также новогодние напитки! В каждую ячейку ванночки для льда положите ягоду из варенья или компота, залейте водой и поставьте в морозильник. Получатся эффектные кубики льда, которые украсят любой праздничный коктейль.
- Любому бокалу можно придать новогодний вид, обмакнув его края последовательно в воду и сахар. У Вас получатся сладкие зимние узоры.

Не забудьте, что Свинка очень любит повеселиться, поэтому праздник в честь Свиньи должен быть веселым, с песнями, танцами, карнавалом, фейерверками, брызгами шампанского, розыгрышами и подарками.

Счастливого Нового года!

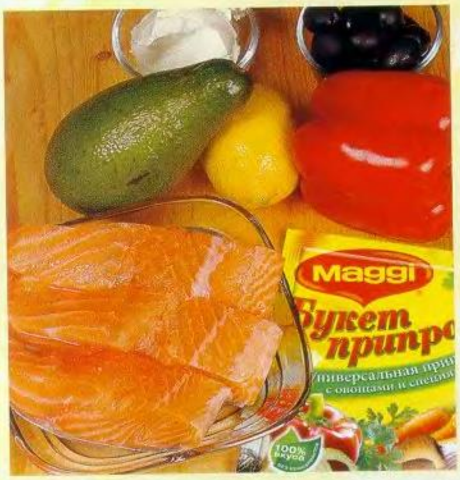
стейк из семги под авокадо

ЧТО НУЖНО:

- **1 ст. л.** **МАГГИ® БУКЕТ ПРИПРАВ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ**
- **4** стейка из семги
- **2** авокадо
- **1/2** болгарского красного перца
- **2 ст. л.** крем-сыра
- • сок 1 лимона

Для украшения:

- **1/2** лимона
- **8** маслин





Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 469,3 ккал
белки – 18,3 г, жиры – 39,7 г, углеводы – 9,08 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Стейки замариновать в смеси **МАГГИ® БУКЕТ ПРИПРАВ УНИВЕРСАЛЬНЫЙ** и сока лимона, оставить на 10 мин.

2 Авокадо очистить и натереть на крупной терке, перец измельчить, предварительно удалив серцевину.

3 Тщательно смешать натертый авокадо, перец и крем-сыр.

4 Семгу выложить в форму для запекания, закрыть поверхность каждого стейка смесью из авокадо и запекать в предварительно разогретой до 200 °С духовке в течение 15 мин.

Подавать, выложив стейк на лист салата вместе с долькой лимона и несколькими маслинами.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Можно «перевернуть» блюдо: уложить соус из авокадо на дно формы для запекания, сверху выложить семгу, нарезанную небольшими кусочками, посыпать 50 г тертого твердого сыра и запекать в духовке 15 мин.



печеночный тортик

ЧТО НУЖНО:

1 ст. л. **МАГГИ® СУПЕР МЯСНОГО ГОВЯЖЬЕГО БУЛЬОНА**
800 г говяжьей печенки
2 яйца
3 луковицы
250 г легкого майонеза
2 ст. л. муки
5 ст. л. растительного масла

Для украшения:

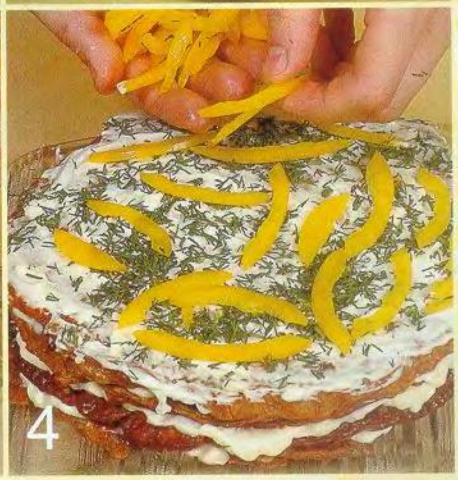
2 болгарского оранжевого перца
8 веточек укропа

Время приготовления: 60 мин.
Порций: 6
1 порция: 382,9 ккал
белки – 18,8 г, жиры – 32,5 г, углеводы – 3,3 г











ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сырую говяжью печенку пропустить через мясорубку. Лук очистить, нарезать маленькими кубиками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

2 Смешать печенку с **МАГГИ® СУПЕР МЯСНЫМ ГОВЯЖЬИМ БУЛЬОНОМ,** взбитыми яйцами, 1/3 обжаренного лука и мукой.

3 Разогреть сковороду с растительным маслом и обжарить печеночную смесь в виде 5–6 больших блинов, охладить. Соединить майонез с оставшимся обжаренным луком и смазать печеночные блины, укладывая их один на другой.

4 Укроп измельчить, перец нарезать тонкой соломкой, предварительно вырезав серцевину. На верхний блин выложить оставшийся майонез с луком, посыпать укропом и украсить нарезанным перцем.



СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Для более ярко выраженного вкуса обжарьте вместе с луком тертую морковь и добавьте обжаренную смесь к печенке с майонезом.


Последний штрих
для богатого
вкуса!
НОВИНКА
ДЛЯ
БОРЩА
Maggi
Супер
Приправа
75г
На правах рекламы

десерт из ананаса с мороженым

ЧТО НУЖНО:

1	ананас
2 ст. л.	сахарной пудры
1 ст. л.	сливочного масла
2 ст. л.	рома
400 г	мороженого

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 10
1 порция: 122,7 ккал
белки – 1,5 г, жиры – 5,3 г, углеводы – 17,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ананас очистить и разрезать на кружки. Вырезать сердцевину.

2 Присыпать кружки сахарной пудрой и обжарить с двух сторон на разогретом сливочном масле. Сбрызнуть ромом или ликером.

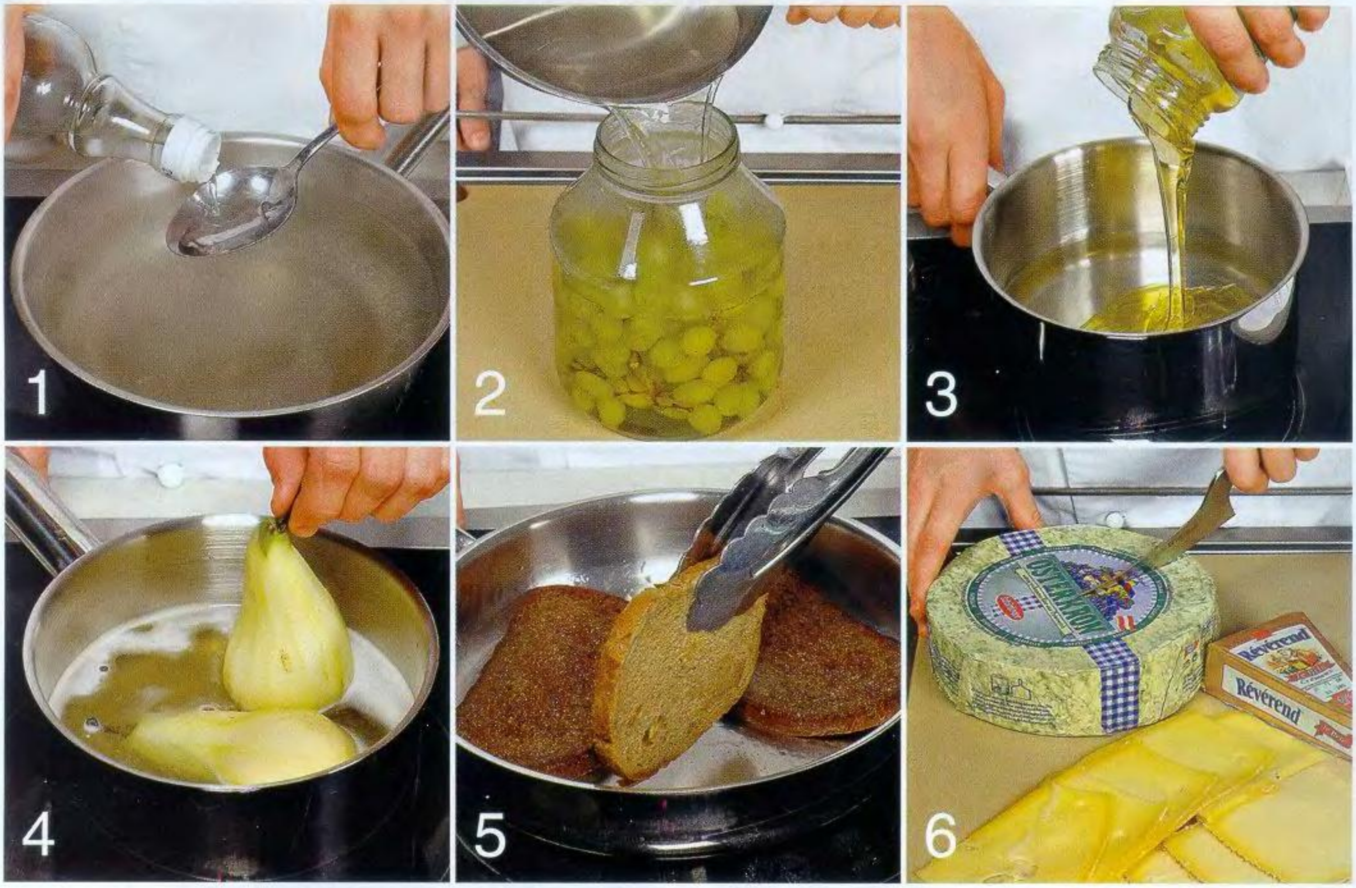
3 Сверху положить шарик мороженого.







сырная тарелка



ЧТО НУЖНО:

200 г	**сыра моосбахер от «Шердингер»**
200 г	**сыра остеркрон от «Шердингер»**
200 г	**сыра пармиджано реджано от «Кастелли»**
200 г	**сыра грюйер от «Эмми»**
200 г	**сыра бри реверан от «Ришмон»**
500 г	винограда
40 г	сахара
15 мл	фруктового уксуса
2–3	горошины черного перца
0,3 ч. л.	соли
2	груши средней твердости
2 ст. л.	меда
10	кусочков хлеба с отрубями
•	растительное масло для обжаривания

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 10
1 порция: 504 ккал
белки – 24,7 г, жиры – 33,9 г, углеводы – 25,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Заранее замариновать виноград. Не снимая ягоды с кисти, тщательно их промыть и обсушить. Сделать на каждой ягоде небольшой прокол. Сложить в банку. В сотейнике вскипятить 1,5 стакана воды, добавить горошины перца, соль, сахар и уксус. Перемешать.

2 Залить виноград горячим маринадом. Закрыть крышкой и оставить в теплом месте на 2 дня. Затем переставить в холодильник.

3 Груши очистить. В небольшой кастрюле вскипятить 500 мл воды, положить мед, перемешать.

КСТАТИ

Сыры благотворно влияют на процесс пищеварения, поэтому блюдо с ассорти из сыров подают в конце обеда или ужина.

4 Положить в сироп груши и варить 5 мин. Снять с огня и оставить на 10–15 мин. Вынуть груши и нарезать тонкими лепестками.

5 Разогреть в сковороде растительное масло. Обжарить кусочки хлеба, по 30 сек. с каждой стороны.

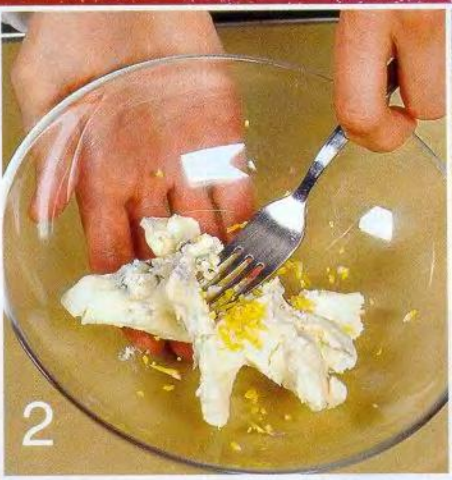
6 Полутвердый Моосбахер и твердый Грюйер нарезать тонкими пластинами. Пармиджано поломать с помощью ножа на небольшие кусочки. Мягкие сыры нарезать ломтиками или положить куском.

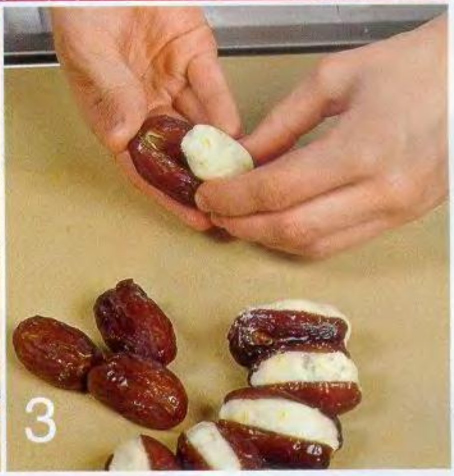
Уложить на большое блюдо сыры, грушу и виноград. Отдельно подать тосты.

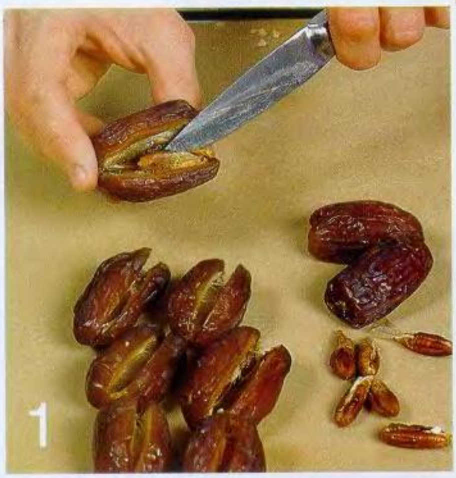




десерт из фиников с сыром горгонзола







ЧТО НУЖНО:

12 фиников
170 г горгонзолы
1 ч. л. тертой лимонной цедры

Время приготовления: 10 мин.
Порций: 4
1 порция: 241,9 ккал
белки – 8,7 г, жиры – 11,4 г, углеводы – 25,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Финики вымыть, обсушить, сделать с боку каждого плода продольный надрез и удалить косточку.

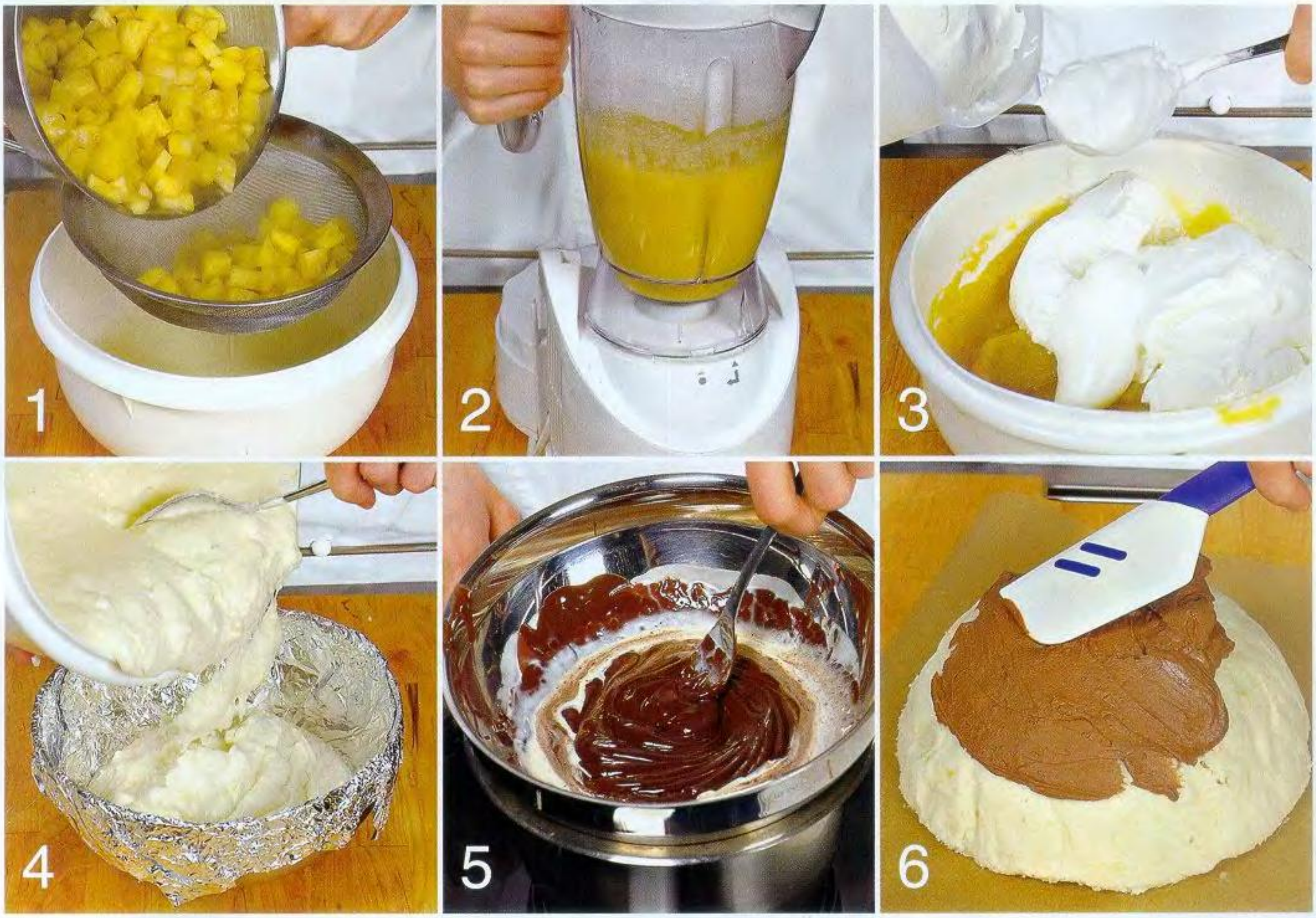
2 Сыр размять вилкой вместе с лимонной цедрой. Скатать 12 шариков.

3 Положить в каждый финик по сырному шарику и слегка прижать.


С 1 ОКТЯБРЯ 2006 года
по 15 ЯНВАРЯ 2007 года
Calvé Premium Quality
приготовил подарки!
Соберите логотипы с лицевой стороны пачек от любой продукции Calve и выберите себе подарок в нашем каталоге!
Calvé 20 логотипов с лицевой стороны пачек
Стеклянная салатница
- объем 2 литра
- жаропрочное стекло
также подходит для:
- приготовления горячих блюд и разогрева (в духовке и микроволновке)
- хранения (в холодильнике)
PYREX
Количество призов, участвующих в акции – 50 000 штук
Pyrex торговая марка Corning Incorporated, используемая с ее разрешения
Calvé 40 логотипов с лицевой стороны пачек
- мощность 950 Вт
- подходит для различных видов хлеба
- автоматическое выключение
Тостер
Количество призов, участвующих в акции – 3 500 штук
PHILIPS
Calvé 3 логотипа с лицевой стороны пачек
Вкусные идеи от Calvé
Книжка с рецептами на магните
Количество призов, участвующих в акции – 65 000 штук
Calvé 7 логотипов с лицевой стороны пачек
Магнитная рамка для фотографий 10х15см на холодильник
Количество призов, участвующих в акции – 40 000 штук
Calvé 60 логотипов с лицевой стороны пачек
Блендер
- мощность 600 Вт
- 2 режима скорости
- нож двойного действия
- измельчитель для специй, лука, сыра и других продуктов
Количество призов, участвующих в акции – 3 000 штук
PHILIPS
Подарки Вы можете получить в Центрах Выдачи Призов (с 20.10.06 по 15.01.2007) в городах:
Москва, Санкт-Петербург, Ростов-на-Дону, Краснодар, Екатеринбург, Новосибирск, Красноярск, Кемерово, Тюмень, Самара, Челябинск, Нижний Новгород, Владивосток
Если Вы не нашли своего города в списке, тогда отправляйте логотипы (с 1.10.2006 по 15.01.2007) по адресу:
119146, Москва, а/я Calve
Ваш подарок Вы получите по почте!
УЗНАЙТЕ БОЛЬШЕ!
по телефону бесплатной горячей линии:
8-800-200-60-51
или на сайте
www.calve.ru
Реклама



ананасовый торт-мороженое



ЧТО НУЖНО:

- **2** ананаса средней величины
- **3** яичных белка
- **200 г** сахара
- **750 мл** сливок жирностью 35%
- **150 г** черного шоколада

Время приготовления: 50 мин. + 10 часов
Порций: 10–12
1 порция: 444,6 ккал
белки – 3,8 г, жиры – 31,6 г, углеводы – 36,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ананасы разрезать вдоль на 4 части. Аккуратно вырезать из кожуры мякоть, удалить жесткую сердцевину. Нарезать мякоть небольшими кубиками. В кастрюле вскипятить воду. Опускать в нее ананасы на шумовке небольшими порциями на 30 сек.

2 Примерно четверть всех ананасов отложить. Остальные переложить в чашу блендера, размолоть в пюре; выложить в миску.

3 Венчиком взбить белки с сахаром. Взбить 250 мл охлажденных сливок и осторожно соединить их с белками. Вмешать белково-сливочную массу в ананасовое пюре. Добавить отложенные кусочки ананаса.

4 Выложить получившуюся массу в круглую форму, накрыть пленкой. Поставить в морозильную камеру на ночь.

5 Шоколад натереть на терке. Оставшиеся сливки, постоянно помешивая, нагреть на слабом огне. Всыпать шоколад и продолжать нагревать до полного растворения шоколада. Остудить сливки до комнатной температуры, затем поставить в холодильник на ночь.

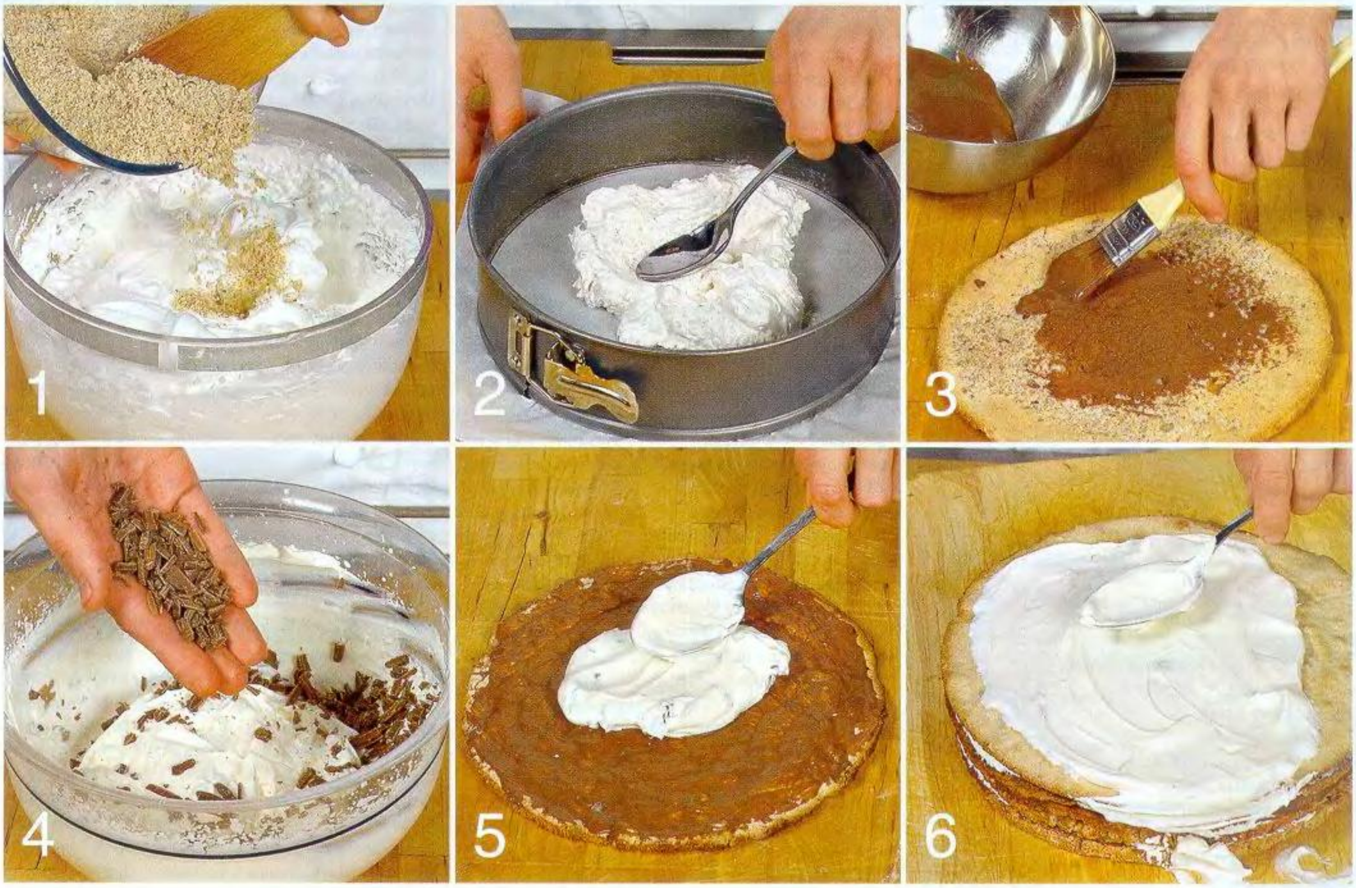
6 На следующий день сливки с шоколадом взбить венчиком. Форму с тортом опустить на несколько секунд в горячую воду, затем перевернуть на блюдо. Снять форму с торта. Смазать торт сливочно-шоколадным кремом и вновь поместить на 2–3 ч в морозильную камеру.



СПОНСОР РЕЦЕПТА

итальянский ореховый торт

М



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

300 г очищенных грецких орехов
8 яичных белков
300 г сахара
2 ч. л. муки

Для начинки:

400 мл сливок PARMALAT жирностью 35%
150 г черного шоколада

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 12
1 порция: 483,2 ккал
белки – 7,7 г, жиры – 32,3 г, углеводы – 40,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Орехи очень мелко растолочь. Белки взбить миксером, постепенно всыпая сахар. Добавить толченые орехи и муку. Перемешать до однородности.

2 Разогреть духовку до 220 °С. Вырезать из пергамента 6 кругов такого же диаметра, как форма для выпечки. Один круг положить в форму, слегка присыпать мукой. Выложить на него тонким слоем 1/6 часть получившейся массы. Поставить форму в духовку, выпекать 5 мин. Затем сразу же, с помощью широкой лопатки вынуть круг теста из формы. Таким же образом выпечь еще 5 кругов.

3 Наломать 100 г шоколада на небольшие кусочки, затем растопить их на водяной бане. Промазать растопленным шоколадом все круги теста, кроме одного. Дать тесту остыть.

4 Оставшийся шоколад натереть на крупной терке. Сливки взбить, отложить 3–4 ст. л., а остальные смешать с тертым шоколадом.

5 Промазать сливками с шоколадной крошкой 5 смазанных шоколадом коржей, сложить их друг на друга.

6 Сверху положить непромазанный корж. Покрыть торт оставшимися взбитыми сливками.

Можно украсить торт шоколадной крошкой.

КСТАТИ

Сливки «Пармалат» жирностью 35% отлично взбиваются в пышную пену и не оседают при введении в них фруктовых, ягодных или шоколадных добавок. Из них получаются очень качественные кремы для любых кондитерских изделий и выпечки.



список рецептов, опубликованных в 2006 году

МОРЕПРОДУКТЫ

ОВОЩИ

ЗАПЕКАНКИ

КРУПЫ

ПАСТА

СОУСЫ

ОСНОВЫ

КЛАССИКА

ВЫПЕЧКА

ДЕСЕРТ

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Школа *кулинарного мастерства*



Дорогие друзья!

Вам больше не нужно думать о том, что подать на новогодний ужин и какой сюрприз преподнести своим близким в рождественскую ночь. Приходите в Школу кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ». За 4 часа занятий вы приготовите вместе с поваром 10 праздничных блюд: оригинальные салаты и закуски, горячее из рыбы, мяса и птицы, торты и десерты. Даже самые взыскательные кулинары найдут то, что искали: мы разработали 5 разнообразных курсов праздничного меню. В подарок от школы – способы украшения новогоднего стола и правила сервировки.

Темы занятий на декабрь:

- **Праздничный стол**
- **«От простого к сложному»**
- **«От простого к сложному», 2-я ступень**
- **Итальянская кухня**
- **Японская кухня**
- **Быстрые рецепты**
- **Большое праздничное меню** NEW
- **Китайская кухня**
- **Фуршет**
- **Французская кухня** NEW
- **Детский праздник**
- **Готовим вместе с мамой**
- **Мастер-класс Александра Селезнева**
- **Русское застолье**
- **К празднику: печенье, пирожные, домашние конфеты**
- **Домашняя выпечка** NEW



Александр Селезнев – признанный мастер кондитерского дела, лауреат многочисленных российских и международных профессиональных конкурсов. Он возглавляет собственный «Кондитерский дом», участвует в различных телепередачах, постоянно совершенствует профессиональные навыки в Париже.

Авторский курс Александра Селезнева:

- ***Пряничная избушка***
- ***Новогоднее украшение из безе***
- ***Карамельная елка***
- ***Дед Мороз и Снегурочка из марципана***
- ***Украшение из пасты***



Информация о Школе на сайте **www.gastromag.ru** и по телефону **(495) 725-1070**

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию. Вы можете подписаться с любого месяца на наши издания в течение 2007 года. Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки - 1 месяц.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048) по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

* *Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*
* *Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней.*
* *В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*
* *Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*

• Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru; www.sadovnikmag.ru; www.handmade.idvz.ru

• Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru.

• Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro):
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

* *Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

• Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы: Гастрономъ – 44140, 44141; Школа гастронома – 84584, 83273; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы: Гастрономъ – 81150, 81158; Школа гастронома – 83316, 83273; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы: Гастрономъ – 12598, 99378; Школа гастронома – 12599, 11308; Садовник – 24324, 63427; Ручная работа – 24323
Интер-Почта-2003, тел. (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158; Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162 г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274.

ГАСТРОНОМЪ

журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Стоимость годовой подписки – 840 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Стоимость годовой подписки – 840 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Стоимость годовой подписки – 840 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб.
Стоимость годовой подписки – 840 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

САДОВНИК

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб.
Стоимость годовой подписки – 600 руб.
Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80.
Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.



Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

читайте в следующих выпусках:

- **салат с креветками**
- **террин из окуня**
- **хаш**
- **кролик с розмарином**
- **шоколадно-карамельный десерт**
- **торт из сливочного крема**

следующий номер выйдет 25 декабря



ГДЕ КУПИТЬ

• Оливковое масло, оливки и маслины Maestro de Oliva
Компания «Иберика-2000»,
Москва, Проектируемый 5231 пр-д, 4,
тел.: (495) 225-3959, 225-7702, www.iberika.ru,
крупные сети супермаркетов

• Приправы и специи «Волшебное дерево»
Торговая марка «Волшебное дерево»
Г. Москва, ул. Иркутская, 3, тел. (495) 462-5089

• Магазины Zepter
Москва, ул. Новый Арбат, 26, тел. (495) 291-1123, www.zepter.com
телефон информационной линии 8-800-2002-700

• Представительство WMF
Москва: Кутузовский пр-т, 23, тел. (495) 240-6683
Ленинский пр-т, 25, тел. (495) 954-7959
Малая Сухаревская пл., 2/4, тел. (495) 207-8303
ул. Смоленская, 10, тел.: (495) 248-7657, 241-2776
ул. Б. Никитская, 31, тел.: (495) 202-0873, 291-2350
ул. Наметкина, 3, тел.: (495) 718-6200, 718-6622
«Крокус Сити Молл» МКАД, 65-66-й км, тел./факс (495) 727-1700
«Дрим Хаус» Рублево-Успенское ш., 85/1, 6 км, тел. (495) 739-2700
Санкт-Петербург: Большой пр-т П.С., 25, тел. (812) 235-1400
Невский пр-т, 48, тел. (812) 313-4462
«Гранд-Палас», бутик 13; ул. Итальянская,15
Невский пр-т, 44, тел. (812) 449-9450
Самара: ул. Садовая, 239, тел. (846) 310-9136
Красноярск: пр-т Мира, 78, тел. (3912) 65-081
Екатеринбург: ул. Ленина, 54/2, тел. (343) 350-2498
Челябинск: ул. Худякова, 13, тел.: (351) 262-8806, 262-8796
Саратов: ул. Чернышевского, 183, тел.: (8452) 28-0619, 28-0580
Чебоксары: ул. Карла Маркса, 31, тел.: (8352) 62-3425, 62-5536
Ярославль: ул. Трефолева, 17/14, тел. (4852) 30-8931
Владивосток: ул. Некрасовская, 76, тел. (4232) 21-5692
ТЦ «1000 мелочей», с-н «Презенталь»
Хабаровск: Восточное ш., 10, тел. (4212) 27-4318, факс 27-4303

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№24 (74), декабрь 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова, Сергей Ткаченко
редакторы Татьяна Зимогорова, Наталья Валуй, Александр Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Евгения Демченко, Инна Иванченко, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
факс: 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Василий Качаев, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 222 300 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.


гастрономъ
классика и модерн: теплые салаты и холодные паштеты
фаршируем к празднику индейку, кролика, свинину, курицу
цитрусовое меню: утка с кумкватом и гратен с грейпфрутом
70 рецептов декабря
ISSN 0234-2510
06012
9 770234 251004
большой новогодний ужин
я домашнего торжества
гастрономъ
лучшие рецепты за 5 лет
120 блюд из мяса, рыбы, птицы, риса, пасты, круп, овощей, сыра и яиц
50 рецептов выпечки, десертов, чая, кофе и коктейлей
60 продуктов, которые всегда должны быть на вашей кухне
кулинарные секреты и советы сомелье
+ ПОДАРОК
мини-журнал с лучшими рецептами за 5 лет

